چپلی کباب چٹپٹے اور لذیذ

اجزاء۔

قیمہ 1/2کلو (باریک مشین کا چربی والا)
باریک کٹی ہو پیاز 2عدد
باریک کٹے ہوئے ٹماٹر 2عدد
ہری مرچ باریک کٹی ہوئی 8سے 10عدد
ہرا دھنیاباریک کٹا ہو ا 1/2گڈی
ثابت دھنیا کُٹا ہوا ایک ٹیبل سپون
سفید زیرہ کُٹا ہو ا ایک ٹیبل سپون
انار دانہ ایک ٹیبل سپون
مکئی کا آٹا دو ٹیبل سپون (ضرورت محسوس کریں توتین بھی ڈال سکتے ہیں)
کٹی لال مرچ ایک ٹیبل سپون
نمک حسب ذائقہ
تیل یا چربی تلنے کے لئے ۔

ترکیب۔

ایک برتن میں قیمہ ڈال دیں اور اس میں یہ تمام اجزاءڈال کر
اچھی طرح مکس کریں تاکہ ریشے ریشے سے بن جائیں۔
ایک توے یا فرائی پین میں تیل /گھی یا چربی پگھلاکر اس
میں قیمے کے کباب بنا کر تل لیں اس طرح چپلی کباب تیار ۔
اب گرم گرم چپلی کباب رائتہ / چٹنی اور سلاد کے ساتھ
کھائیں ۔

نوٹ ۔یہ آپ کی مرضی ہے کہ چپلی کباب کے بیٹر میں انڈا
(ملالیں یا نہ ملائیں (پھینٹا ہوا ، تَلا ہوا انڈا

0307-8162003